



Rengøring i fødevarevirksomheder

Kort fortalt

Deltageren kan udføre rengøringsopgaver i fødevarevirksomheder på den rigtige måde i forhold til hygiejne og miljø. Kan benytte de rette midler til opgaven.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer hygiejnisk, sikker, rationel og miljømæssig rengøring
- Du kan udføre rengøringsarbejde ud fra gældende krav i lovgivning og arbejdsmiljø
- Du kan udføre visuel kontrol og medvirke til hygiejniske justeringer af rengøringsfunktioner i en fødevarevirksomhed

Fag: Rengøring i fødevarevirksomheder

Fagnummer: 49392	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.551,50

Tilmelding



Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med lovgivning

følge krav i lovgivning om

- rengøring i fødevarevirksomheder
- arbejdsmiljø

I forbindelse med rengøring i fødevarevirksomheder
arbejde

- hygiejnisk
- sikkert
- rationelt
- miljørigtigt

I forbindelse med kemi og metoder
bruge egnede

- rengøringsmidler
- desinfektionsmidler
- redskaber
- maskiner
- personlige værnemidler

I forbindelse med kontrol

foretage egenkontrol af udført arbejde

foretage visuel og bakteriel rengøringskontrol